



Antipasti

Tagliere di Salumi dei Mastri Norcini	€ 16,00	 
Degustazione di Formaggi Selezionati e Confetture	€ 14,00	
Petto D'Oca Affumicato <i>Aceto di Mirtilli, Scarola Marinata e Croccante di Pane al tartufo Nero</i>	€ 13,00	 
Sedano di Trevi farcito al Ragù di Chianina <i>Salsiccia Nostrana</i>	€ 11,00	 
Tortino di Roveja Soffiato <i>Alici del Cantabrico e Straciatella di Pecora</i>	€ 13,00	
Sfere di Farro di Monteleone <i>Crema di Formaggio di Fossa Vaccino e Puntarelle sott'Olio</i>	€ 12,00	 



Primi Piatti

- Spaghettoni Benedetto Cavalieri al Tartufo Nero di Norcia € 19,00 
- Ravioli all'Erborinato di Bufala € 15,00   
Crema di Zucca, Mandorle Tostate e Mosto di Sagrantino
- Lasagnette ai Cereali € 15,00  
Porcini dei nostri Boschi, Fonduta di Caciotta Stracchinata e Zafferano di Cascia
- Pappardelle di Castagne al Ragù di Cervo € 13,00   
- Trucioli di Gualtiero Marchesi € 13,00  
Vellutata di Broccoletti, Salsiccia di Nostra Produzione e Pomodori Secchi
- Strascinati di Cascia 2.0 € 12,00   
- Crema di Patate di Leonessa € 13,00 
Pastinaca Mantecata e Tartufo Nero di Norcia



Secondi Piatti

Bistecca di Black Angus ai Carboni (min. 1 kg € 5,00 all'etto)

Guancia di Cinturello Lardellata € 18,00 
Crema di Castagne e Roveja al Mosto di Sagrantino

Selezione di Carni Umbre ai Carboni € 19,00 

Medaglioni di Marchigiana al Fumo di Olivo € 23,00 

Petto di Pollo Ruspante in Oliocottura € 18,00 
Pancotto al Pomodoro e Polenta Taragna al Rosmarino

Filetto di Trota Salmonata € 17,00  
Crema di Cipolle Rosse Caramellate, Nocciole Tostate e Purea di Patate agli Agrumi

Contorni

Catalogna Ripassata, Uvetta, Alici e Pinoli € 4,00 

Flan di Friarielli, Salsiccia e Bufala di Terzone € 5,00  






Spicchi di Patate di Leonessa Sabbiate ai Cereali € 5,00 

Zucca Grigliata, Mentuccia e Aceto Balsamico € 5,00 

Spinacino Croccante, Sale Maldon e Olio dei Colli Spoletini € 4,00



Dessert

Tortino di Ricotta con Cuore Morbido al Cioccolato <i>Briciole alla Roveja e Miele di Acacia</i>	€ 6,00	 
Bavarese alla Vaniglia <i>Affogata alla Crema di Caffè e Amaretti</i>	€ 6,00	 
Sformatino di Castagne <i>Cioccolato al Rhum e Briciole di Meringa al Peperoncino</i>	€ 6,00	 
Tiramisù della Valnerina <i>Ricotta di Pecora, Mascarpone, Zucchero, Caffè, Alchermes e Uovo</i>	€ 6,00	 
Cheesecake Cotta <i>Mascarpone e Salsa ai Lamponi</i>	€ 6,00	 
Tagliata di Frutta di Stagione	€ 5,00	

LEGENDA ALLERGENI:

